

SOMMAIRE *(suite)*

VINS ET GASTRONOMIE

26 PETIT JOURNAL GOURMAND : L'AUTOMNE, UN TEMPS IDÉAL POUR LIRE

Dans cette rentrée bourdonnante, à saveur politique, place aux livres effeuillés avec gourmandise. Cet automne, il sera question de vin nature, du sexe des légumes, de soupes-repas, de femmes remarquables et de douceurs à mettre à votre agenda!

32 POMMES ET CANARD, LES VEDETTES GOURMANDES DE L'AUTOMNE

Pour accueillir l'automne, pétoncles, canard et pommes sont au menu. Les voici sublimés par la sélection de vins du monde de Jacques Orhon.

LES HUMEURS DE JACQUES ORHON

38 DES VENDANGES QUI FONT DU BIEN



UNION LIBRE cidre & vin

Situé sur les coteaux de Dunham, en plein cœur de la première Route des vins du Québec, UNION LIBRE cidre & vin voit le jour à l'été 2010. L'objectif est de produire une gamme complète de cidres, de vins blancs et de mousseux.

La première plantation de vignes a lieu au printemps 2011 suivie d'une deuxième parcelle en 2014 ainsi qu'une troisième en 2017. À ce jour, la superficie totale est de 21 000 pieds de vignes. Y sont cultivés six cépages blancs, soit le Seyval blanc, le Vidal, le Chardonnay, le Riesling, le Pinot gris et le Gewürztraminer ainsi qu'un cépage rouge, le Seyval noir utilisé dans l'élaboration du vin rosé.

Les propriétaires, Sylvie Chagnon et Ernest Gasser, souhaitent faire rayonner des produits distinctifs qui soient le reflet de notre climat ainsi que de la richesse du terroir.

LA CULTURE DE LA VIGNE EN CLIMAT FROID

La région est depuis longtemps reconnue pour la qualité de ses terres ainsi que pour son microclimat favorable à la culture des pommiers et des vignes.

Situé sur les contreforts appalachiens, le terrain au sol franc est composé d'ardoise et de schiste. Sa pente douce favorise le drainage et l'évacuation de l'air froid au printemps et à l'automne tandis que sa composition emmagasine un maximum de chaleur qui se diffuse la nuit tombée.

Même si la région jouit du même nombre d'unités de chaleur que la péninsule du Niagara, nos hivers vigoureux posent un défi pour la survie des vignes. L'utilisation de toile géotextile est indispensable afin de protéger les bourgeons primaires. Installée à 40 cm du sol, elle assure un écart de 10° à 14°C sous le couvert de la toile. Combiné à l'isolation de la neige, le potentiel qualitatif du vignoble en est augmenté.



Les propriétaires, Ernest Gasser et Sylvie Chagnon

NOUS VISITER

Directement à notre boutique, vous retrouverez une gamme de 6 vins: soit 4 vins blancs secs, un vin rosé et un vin mousseux. Venez nous visiter nous sommes ouverts tous les jours de la mi-Juin à fin octobre de 11 h à 17 h et de novembre à mi-juin le samedi et dimanche de 11 h à 17 h. En tout temps réservation sur appel.



**UNION
LIBRE**

CIDRE & VIN

DUNHAM

UNION LIBRE C'EST:

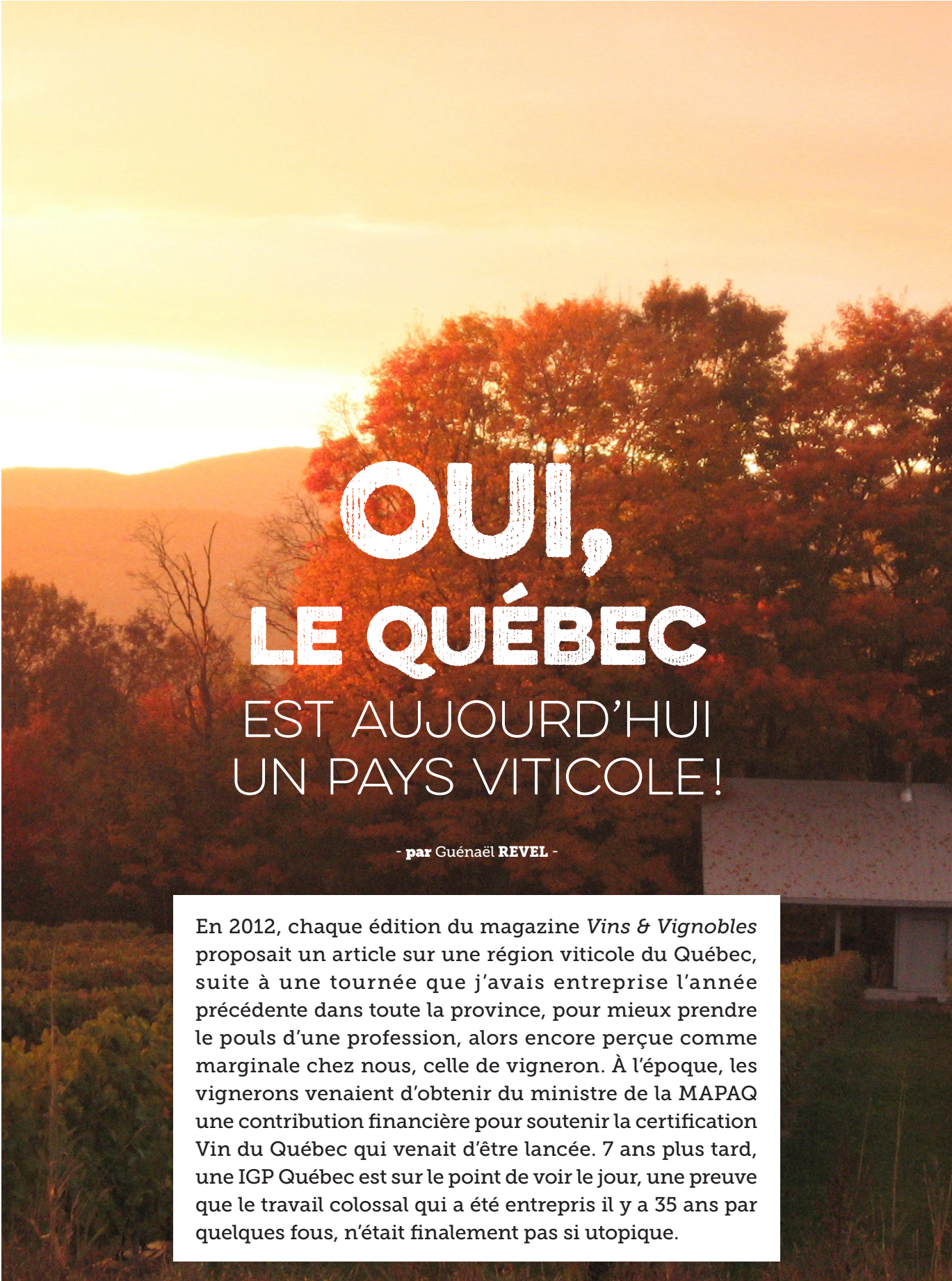
L'union entre les vins et les cidres

Le chaud (cidre de feu) et le froid (cidre de glace)

Et l'union entre nos passions et nos connaissances pour élaborer des vins et des cidres que nous espérons que vous allez aimer.

T. 450 295.2223 • info@unionlibre.com

unionlibre.com 



OUI, LE QUÉBEC EST AUJOURD'HUI UN PAYS VITICOLE!

- par Guénaél REVEL -

En 2012, chaque édition du magazine *Vins & Vignobles* proposait un article sur une région viticole du Québec, suite à une tournée que j'avais entreprise l'année précédente dans toute la province, pour mieux prendre le pouls d'une profession, alors encore perçue comme marginale chez nous, celle de vigneron. À l'époque, les vignerons venaient d'obtenir du ministre de la MAPAQ une contribution financière pour soutenir la certification Vin du Québec qui venait d'être lancée. 7 ans plus tard, une IGP Québec est sur le point de voir le jour, une preuve que le travail colossal qui a été entrepris il y a 35 ans par quelques fous, n'était finalement pas si utopique.



Certains chiffres démontrent que les précurseurs comme le vignoble des côtes d'ardoise, le vignoble de l'orpailleur, le vignoble du marathonien ou celui du cep d'argent ont eu raison de s'obstiner, non pas en luttant contre le climat, mais en l'accompagnant et en l'écoulant pour mieux servir leurs vignes.

Presque 130 vignobles produisent 2,2 millions de bouteilles grâce à 700 hectares plantés, et surtout, il y a eu 30 % d'augmentation des ventes de vins québécois en 3 ans!

Certes, me direz-vous, c'est facile, puisque la SAQ ne vendait pas de vins locaux il y a 10 ans. En effet. Sauf que si la qualité n'était pas là, le consommateur québécois les aurait rapidement délaissés pour revenir au choix des 18000 autres vins proposés par le monopole! Ce dernier a galvanisé la profession, car en ouvrant ses portes au vin du Québec, il a envoyé un message clair: soyez vigilant, augmentez votre production si vous le pouvez, faites de meilleurs vins et surtout, qu'ils soient constants en qualité, car vous êtes aujourd'hui confrontés au marché mondial et le juge ne sera pas le distributeur, mais le consommateur.





On a alors vu des vigneronns approcher des agronomes, s'entourer d'œnologues et se mettre au marketing afin que leurs vins et leurs vignobles aient une visibilité. L'œnotourisme québécois est ainsi né : les structures d'accueil sont solides, du personnel est engagé, une vraie restauration est offerte, une publicité est mise en place. On parle régulièrement du vin québécois dans les médias depuis une décennie.

D'autres signes majeurs démontrent que le Québec est désormais un vrai pays viticole. Alors qu'il y a seulement 15 ans, on discutait toujours au sujet des cépages à planter, à garder, à arracher, à cloner ou à écarter, six d'entre eux sont aujourd'hui définitivement établis puisqu'ils composent 80 % de la production. Vidal, seyval, frontenac, vandal-cliche, marquette et maréchal Foch côtoient les marginaux muscat de swenson, adalmina, skandia ou baltica, prometteurs dit-on, qui donnent de bons résultats selon les vigneronns; une autre preuve de la créativité locale.

Si certains domaines ont du mal à écouler leur production qui, parfois, remonte à trois, voire quatre années de vendanges, certains naissent avec force investissement, évitant les écueils agronomiques de leurs aînés, utilisant facilement les réseaux sociaux, visant une clientèle plus jeune, plus ouverte aussi, et profitant de l'engouement actuel pour les produits locaux.

Le domaine Beauchemin, Domaine du Nival, Pinard et Filles, vignoble Camy, vignoble La Cantina, vignoble du Ruisseau, vignoble d'Oka ou La seigneurie de Liré n'ont pas 10 ans d'existence alors que leurs produits se trouvent déjà sur les tables préférées de la province!



Fiers d'être les premiers à avoir produit un vin de glace au Québec

Vignoble
du
marathonien



Disponibles à la SAQ et au vignoble. Venez nous visiter !
318, route 202, Havelock, (Québec), J0S 2C0
info@marathonien.qc.ca

Un autre signe? Pinot noir, Pinot meunier, Gamay, Cabernet franc, Dornfelder, Chardonnay, Riesling et Savagnin sont presque courants dans le vignoble. Les débats acrimonieux entre vignerons, dans les années 2000, au sujet de leur emploi, ont laissé place aux discussions constructives. Seul, assemblés entre eux ou avec des hybrides, ils donnent des vins intéressants qu'on ne compare plus à ceux des pays viticoles dont ils sont les ambassadeurs, mais qu'on déguste simplement, avec l'attrait de la découverte, de l'expérience, du test qu'on reconduira... ou non. Tout simplement.

Enfin, il y a les bulles! Manne internationale, elles ont également piqué nos anciens et jeunes vignerons. Qu'elles soient issues de méthode ancestrale (Pet Nat), de méthode Charmat ou de méthode traditionnelle, qui ne propose pas un vin effervescent aujourd'hui dans le vignoble québécois? Qu'ils en fassent 200 ou 5000 bouteilles, j'ai remarqué une chose, à chaque fois que j'ai visité des vignerons dernièrement, on m'a toujours proposé de goûter au mousseux de la maison, même lorsqu'il n'était pas officiellement établi! Et ce n'est pas parce qu'on attendait Monsieur Bulles, non. C'est bien parce que le vignoble du Québec a enfin compris que le vin effervescent est sans doute la catégorie la plus fiable à élaborer, car le résultat est immédiatement positif. Certes long à élaborer, toutefois, instantanément bon à la commercialisation.

J'ai écrit il y a 15 ans «que de ne pas élaborer de mousseux au Québec serait une erreur professionnelle». Je persiste et prétends aujourd'hui que de ne pas élaborer un bon mousseux au Québec est une faute professionnelle. La connaissance actuelle de ce qui fait le vignoble québécois pousse inexorablement au vin effervescent.

Et comme les bulles servent à célébrer, je célèbre ici la nouvelle génération de vignerons qui se met actuellement en place au Québec. Qu'elle soit issue des parents qui ont défriché la terre pour elle dans les années 1990 ou qu'elle soit novice, uniquement motivée par le goût du produit authentique bien fait, elle a la foi en une signature québécoise du vin qui signe un avenir prometteur. C'est là l'essentiel. **VV**

